

DZIENNIK URZĘDOWY

WOJEWÓDZKIEJ RADY NARODOWEJ W GDAŃSKU

Gdańsk, 15 kwietnia 1951 | Nr 8 | Poz. 33—37

TREŚĆ:

33

UCHWAŁA

Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej w Gdańsku

z 7. IV. 1951

w sprawie wiosennej akcji sanitarno-porządkowej w 1951 r.

W celu stałego podnoszenia stanu zdrowotności województwa, zapewnienia masom pracującym lepszych warunków bytu, higieny mieszkania i żywienia, a także zwalczania wszelkich czynników szkodliwie wpływających na zdrowie ludności, konieczne jest — niezależnie od systematycznej działalności na tym odcinku — podjęcie akcji sanitarno-porządkowej w m-cu kwietniu br.

W związku z powyższym, Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej w Gdańsku uchwala co następuje:

1) akcję sanitarno-porządkową organizują i ponoszą odpowiedzialność za jej przeprowadzenie Prezydia Powiatowych (Miejskich) i Gminnych Rad Narodowych, mobilizując do niej i przyciągając w najszerszym zakresie komisje rad, instytucje niepodporządkowane radom narodowym, związki zawodowe, organizacje masowe społeczne oraz ludność miejscową;

2) akcja sanitarno-porządkowa będzie w szczególności polegać na:

   a) doprowadzeniu do należytego porządku i estetycznego wyglądu ulic, placów publicznych, targowisk i poszczególnych nieruchomości przez usunięcie z nich nieczystości i odpadków, a także przez urządzenie kwietników, trawników itp.;

   b) uporządkowaniu źródeł zaopatrzenia ludności w wodę do picia i potrzeb gospodarczych, oraz urządzeń do usuwania nieczystości;

   c) zwalczaniu zabagnienia terenu i zasypaniu kałuż;

   d) doprowadzeniu do należytej czystości i porządku zakładów zbiorowego żywienia, zakładów pracy, mieszkań, szkół, przedszkoli itp.

Poza podniesieniem stanu zdrowotnego województwa, należy przeprowadzić zbiórkę cennych surowców odpadkowych (złom metalowy, odpadki użytkowe), celem przysporzenia poważnych korzyści gospodarce narodowej.

Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej zobowiązuje:

I. **Wydział Zdrowia**

   a) do doprowadzenia do takiego stanu sanitarnego wszystkich podległych sobie placówek, aby każdy zakład mógł służyć za wzór czystości i porządku pod każdym względem;

   b) do przeprowadzenia akcji propagandowej i uświadamiającej oraz udzielenia fachowych porad i instrukcji w czasie trwania akcji, przez wciągnięcie do niej całej służby zdrowia;

   c) do skontrolowania pod względem sanitarnym całego obszaru województwa w czasie trwania akcji i po skończonej akcji.

II. **Wydział Oświaty**

   do zorganizowania akcji uświadamiającej na terenie szkół, przedszkoli, domów dziecka, świetlic itd. oraz współzawodnictwa wśród młodzieży.

   W ramach akcji sanitarno-porządkowej należy zorganizować młodzież do zbiórki złomu metalowego i odpadków użytkowych.

III. **Wydział Ogólny**

   a) udzieli pomocy komisjom zdrowia oraz pracy i pomocy społecznej powiatowych (miejskich) i gminnych rad narodowych przy zaplanowaniu prac, mających na celu pełne włączenie się tych komisji do akcji sanitarno-porządkowej przy bieżącej kontroli przebiegu akcji, przeprowadzanej przez te komisje;

   b) udzieli pomocy przy mobilizowaniu komitetów blokowych i domowych dla wciągnięcia ogółu mieszkańców do akcji porządkowej oraz dla podejmowania zobowiązań zbiorowych i indywidualnych w powyższym zakresie.

IV. **Wydział Gospodarki Komunalnej**

   zmobilizuje i dopilnuje właściwego wykorzystania koniecznych środków, będących w dyspozycji ZOM, oraz w porozumieniu z Wydziałem Komunikacji zorganizuje środki transportowe potrzebne dla przeprowadzenia tej akcji.

V. **Wydział Handlu**

   a) zaplanuje i wprowadzi w życie wytyczne, dotyczące poprawy stanu sanitarnego w sklepach, punktach zbiorowego żywienia, na targowiskach itp.;

   b) zaopatrzy w środki odkażające, dezynfekcyjne i służące do utrzymania czystości wszystkie placówki handlu uspołecznionego;

   c) podejmie współdziałanie z Komitetem akcji społecznej zbiórki złomu i odpadków.

VI. **Wydział Rolnictwa i Leśnictwa**

   wyda po swojej linii wytyczne dla instruktorów stałych, dotyczące ich zadań i pomocy, jakiej mają udzielić przy organizowaniu akcji na terenie PGR, spółdzielni produkcyjnych i indywidualnych gospodarstw chłopskich.

VII. **Wydział Przemysłowy**

   a) ustali punkty zbiórki złomu oraz opracuje wytyczne odnośnie zbiórki odpadków użytkowych i złomu metalowego;

   b) przeprowadzi w podległych przedsiębiorstwach i zakładach akcję zbiórki złomu i odpadków użytkowych.

VIII. **Wydział Inspekcji**

   zaplanuje kontrolę przebiegu akcji i przy współudziale komisji (zdrowia, pracy i pomocy społecznej) przeprowadzi ją w terenie.

   Zobowiązuje się Prezydia Powiatowych (Miejskich) i Gminnych Rad Narodowych do składania, począwszy od dnia 1 kwietnia br., tygodniowych sprawozdań z przebiegu tej akcji do Prezydiów Rad Narodowych wyższego szczebla.

Za Prezydium Rady Narodowej:

W. Szeliga
Sekretarz Prezydium

A. Bigus
Z-ca Przewodn. Prezydium

34

ZARZĄDZENIE

Prezesa Centralnego Urzędu Drobnej Wytwórczości

z 30. III. 1951 r. Nr G. P1 - A - 06/30/51/33

w sprawie zwolnień członków niektórych spółdzielni pracy od opłacania czynszu za najem lokali mieszkalnych w wysokości ustalonej w myśl art. 2 dekretu z 28. VII. 1948 o najmie lokali (DzURP Nr 36, poz. 259) w brzmieniu dekretu z 25. X. 1948 (DzURP Nr 50, poz. 383).

Na podstawie art. 2 ust. 1 pkt. 5 i art. 8 ust. 1 ustawy z 7. III. 1950 o Centralnym Urzędzie Drobnej Wytwórczości (DzURP Nr 10, poz. 104), oraz § 2 ust. 1 pkt. 5 i § 9 rozp. Rady Ministrów z dnia 29. IX. 1948 w sprawie zwolnień i ulg w opłacaniu czynszu za najem lokali mieszkalnych oraz zwolnień od opłat na Fundusz Gospodarki Mieszkaniowej (DzURP Nr 49, poz. 374) zarządza się co następuje:

§ 1. Członkowie spółdzielni pracy, objętych wykazem załączonym do niniejszego rozporządzenia, opłacają czynsz za najem lokali mieszkalnych w wysokości czynszu płatnego w miesiącu lipcu 1948 r.

§ 2. Osoby wymienione w § 1 korzystają ze zwolnień dopiero od chwili, gdy stały się członkami spółdzielni pracy stosownie do art. 19 ustawy z dnia 29. X. 1920 r. o spółdzielniach (DzURP Nr 25, poz. 232 z 1950 r).

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia z mocą obowiązującą od dnia 1 września 1948 r.

Prezes Centr. Urzędu Drobnej Wytwórczości: **A. Żebrowski**

WYKAZ

spółdzielni pracy w województwie gdańskim, których członkowie uprawnieni są do płacenia czynszu w wysokości czynszu płatnego w lipcu 1948 r.

Lp., statutowa nazwa spółdzielni, adres, przedmiot działalności, data powstania spółdzielni:

1. Spółdzielnia Inwalidów ,,Bałtyk", Gdańsk, Roosevelta 13 — wielobranżowa — 6. X. 1950.
2. Spółdzielnia Inwalidów ,,Zwycięstwo" z o. u., Lębork — Zwycięstwa 7 — wielobranżowa — 8. IX. 1950.
3. Spółdzielnia Inwalidów ,,Wolność", Elbląg, Kosynierów Gdyńskich 26 — wielobranżowa — 7. XI. 1950.
4. Spółdzielnia Inwalidów ,,Dobrobyt" z o. u. Wejherowo — krawiecka — 10. XI. 1949.
5. Spółdzielnia Inwalidów z o. u. Kwidzyń, Słowiańska 2 — wielobranżowa — 24. IX. 1949.
6. Spółdzielnia Inwalidów z o. u. Sopot, Generaliss. Stalina 829 — wielobranżowa — 12. X. 1949.
7. Spółdzielnia Inwalidów z o. u. Malbork, Pl. Słowiański Nr 8 — wielobranżowa — 24. IX. 1949.
8. Spółdzielnia Inwalidów, Kartuzy, Armii Czerwonej 4 — — stolarska — 21. III. 1950.
9. Spółdzielnia Inwalidów, Tczew, Dworcowa 24 — wielobranżowa — 27. VI. 1950.
10. Spółdzielnia Inwalidów ,,Wybrzeże" z o. u., Gdynia, Bema 3 — wielobranżowa — 27. VIII. 1950.
11. Spółdzielnia Inwalidów ,,Pokój", Starogard Gdański, Gen. Świerczewskiego 35 — wielobranżowa — 8. IX. 1950.

35

ROZPORZĄDZENIE PORZĄDKOWE

Dyrektora Morskiego Urzędu Zdrowia

z 15 marca 1951 r.

w sprawie przepisów sanitarnych w rybołówstwie morskim i przetwórstwie rybnym na terenie województwa gdańskiego.

Na podstawie art. 7 dekretu z 25. VI. 1946 o organizacji i zakresie działania Morskiego i Portowych Urzędów Zdrowia w brzmieniu zmienionym ustawą z 4. II. 1950 (DzURP Nr 6, poz. 54) oraz w porozumieniu z Ministerstwem Żeglugi — Centralny Zarząd Rybołówstwa Morskiego w Szczecinie, Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej w Gdańsku, Dyrektorem Gdańskiego Urzędu Morskiego i Dyrektorem Morskiego Urzędu Rybackiego w Gdyni, zarządzam co następuje:

Rozdział 1.

Postanowienia ogólne.

§ 1. Przepisy niniejszego rozporządzenia określają wymagania sanitarne, którym winny odpowiadać:

1) statki rybackie zajmujące się połowem i przewozem ryb oraz przetwórstwem rybnym;
2) praca na statkach rybackich związana z połowem, przyjmowaniem na pokład, ładowaniem i przewożeniem ryb;
3) urządzenia na terenie portu, służące do przyjmowania, sortowania, czyszczenia, patroszenia, przeładunku i transportu ryb, jak też wszelkie czynności przy nich dokonywane;
4) urządzenia zakładów przetwórstwa rybnego oraz wszelkie czynności tam dokonywane, związane z czyszczeniem, soleniem i wędzeniem ryb, przygotowaniem konserw rybnych i półtrwałych i trwałych, wyrobem tranu rybnego, mączki rybnej, jak też utylizacji odpadków;
5) ryby żywe, śnięte, mrożone, wędzone, oraz wszelkie produkty pochodzące z ryb, znajdujące się na statkach, w halach portowych, w magazynach, chłodniach i zakładach przetwórczych, jak też przewożenie ich na terenie portu;
6) organizacja pracy personelu zatrudnionego przy czynnościach wymienionych wyżej w ustępach 2, 3 i 4 niniejszego paragrafu.

§ 2. Pojęciem ,,ryby" w zrozumieniu niniejszego rozporządzenia są objęte ryby i inne stworzenia użytkowe poławiane w wodach morskich i wodach uznanych za morskie, wszelkie ryby oraz ich części i stworzenia użytkowe składowane i przerabiane, bądź też przewożone i przeładowywane na obszarze terytorialnej właściwości województwa gdańskiego.

§ 3. 1) Nazwą ,,przetwórstwo rybne" niniejsze rozporządzenie obejmuje czynności poddawania surowca rybnego zabiegom, w wyniku których traci on pierwotne właściwości surowej ryby bez możności ich odzyskania. Zabiegami tymi mogą być: solenie, wędzenie, marynowanie, gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie oraz konserwowanie trwałe (drogą sterylizacji w szczelnych naczyniach);

2) Do przetwórstwa rybnego zalicza się również przerób odpadków rybnych dający tzw. produkty uboczne przetwórstwa rybnego jak: tran, mączkę rybną, klej, oleje itp.;

3) Nazwą ,,przetwórnie rybne" objęte są wszelkie zakłady przetwórstwa rybnego (solarnie, wędzarnie, smażalnie, wytwórnie marynat i konserw rybnych) oraz zakłady produktów ubocznych przemysłu rybnego (tranownie, fabryki mączki rybnej, olejów technicznych, kleju itp.

§ 4. 1) Nazwą ,,ryby solone" niniejsze rozporządzenie obejmuje ryby lub ich części odpowiednio przygotowane i na pewien czas zabezpieczone przed zepsuciem drogą solenia suchą solą lub rostworem solnym. Po wysoleniu we właściwym natężeniu solanki — są one zdatne do spożycia.

2) Nazwą ,,ryby wędzone' objęte są przetwory z ryb lub ich części sporządzone drogą wędzenia gorącego (wędzenie przez krótki czas przy silniejszym podgrzaniu) lub zimnego (wędzenie przez dłuższy czas przy słabym podgrzaniu).

3) Nazwą ,,ryby marynowane" objęte są przetwory z ryb lub z ich części przygotowane drogą działania roztworu octu i soli z dodatkiem korzeni, wyciągu korzennego, sosu majonezowego i oleju.

§ 5. 1) Nazwą ,,konserwy rybne półtrwałe", objęte są ryby lub ich części solone i wędzone, zalane olejem lub sosem z przyprawami, umieszczone w szczelnym opakowaniu;

2) Nazwą ,,konserwy rybne trwałe", objęte są przetwory ryb lub ich części przygotowane w rozmaity sposób, zalane sosem, roztworem smakowym z jarzynami lub olejem, w hermetycznym opakowaniu i poddane sterylizacji w autoklawie.

CZĘŚĆ I. RYBOŁÓWSTWO MORSKIE

Rozdział 2.

Przepisy sanitarne dla statków rybackich.

§ 6. 1) Pokład na statkach rybackich pokładowych lub przynajmniej ta jego część, która przeznaczona jest do manipulacji rybami, powinien być sporządzony z materiału gładkiego, nieprzesiąkliwego, bez szpar i uszkodzeń, poddającego się łatwo oczyszczaniu.

2) Dno i burty na statkach bezpokładowych winny być sporządzone z materiału jak w ustępie 1, a jeżeli są smołowane, miejsca służące do manipulacji rybami i do składania ryb winny być pokryte czystą płachtą brezentową lub płócienną.

§ 7. 1) Pokłady na statkach pokładowych, a na statkach bezpokładowych — wnętrza statku, winny być dokładnie oczyszczone i spłukane wodą po każdym połowie, przy czym na statkach pokładowych winno się to odbywać przy użyciu silnego strumienia wody z pompy ręcznej lub mechanicznej. Podczas postoju statków w porcie lub przystani do czynności tych nie wolno używać wody pozaburtowej.
Wszystkie części żelazne i metalowe pokładu i jego wyposażenia — winny być czyszczone z rdzy lub śniedzi.

2) Wszystkie części drewniane pokładu na statkach pokładowych służące do manipulacji rybami lub ich składowania, powinny być conajmniej dwa razy do roku skrobane i uszczelniane, a wszystkie części malowane farbą olejną — na nowo przemalowane.

3) Przepisy ustępów (1) i (2) odnoszą się zarówno do przegród (desek) używanych do składowania ryb na pokładzie, jak też do niecek stolarskich, szufli drewnianych i innych drewnianych części wyposażenia.

§ 8. 1) Ładownie służące do przechowywania ryb na statku winny być:
a) wyłożone twardym, gładkim, jednolitym, dobrze zmywalnym drewnem, bez szpar i uszkodzeń, lub nierdzewiejącą, lutowaną blachą ocynkowaną;
b) izolowane od czynników zewnętrznych;
c) zaopatrzone we włazy, szczelnie zamykane pokrywą i przykrywane z góry brezentem oraz otwierane wyłącznie na czas ładowania ryb. Włazy powinny posiadać wymiary ustalone przez Komisję Normalizacyjną dla statków rybackich.

2) Drewniane oszalowania wnętrza ładowni powinny być pociągnięte pokostem z obydwóch stron, a nadto od strony ładowni dwukrotnie farbą olejną i białym lakierem.

§ 9. 1) Ładownie służące do przechowywania ryb na statku powinny być utrzymywane w ten sposób, aby:
a) dawać możliwie największą gwarancję czystości,
b) wykazywać odpowiednio niską temperaturę.

2) Ładownia zapasowa używana do składowania węgla lub innych materiałów przed załadowaniem do niej ryby powinna być doprowadzona do należytej czystości.

3) W ładowniach zapasowych nie wolno przechowywać materiałów, których zapach może udzielić się ładowni, bądź też które mogą zanieczyszczać ładownię w inny sposób.

§ 10. 1) Po każdym wyładunku ryby należy ściany i przegrody oraz podłogę ładowni zmyć silnym strumieniem wody bieżącej i wyszczotkować, po czym należy ładownię przewietrzyć.

2) Podczas postoju statków w porcie lub w przystani nie wolno używać do mycia ładowni wody pozaburtowej.

3) Podczas dorocznego remontu statku ładownia powinna być dokładnie wysuszona, a ściany jej na nowo pomalowane.

4) W miarę potrzeby czynności wymienione w ust. (1) i (2) powinny być poprzedzone szorowaniem ładowni, gorącym rozczynem sody.

§ 11. 1) Wody ściekające z ładowni powinny być odprowadzone do zenz, zaopatrzonych w urządzenia zabezpieczające przed przenikaniem do ładowni wyziewów wody zenzowej.

2) Grodzie poziome w ładowni powinny być wodoszczelne i zaopatrzone w boczne odprowadzenie wody.

3) Zenzy powinny być wyposażone w urządzenia do usuwania nagromadzonej w nich wody, składające się conajmniej z jednej pompy mechanicznej i jednej ręcznej.

4) W celu zapobieżenia przenikaniu odprowadzanej wody z powrotem do ładowni, woda ściekająca zenz powinna być wypompowywana kilkakrotnie w ciągu dnia.

§ 12. 1) Ryby wydobyte z wody powinny pozostawać na pokładzie jak najkrócej, tak, aby były jak niejmniej wystawione na działanie promieni słonecznych otaczającej atmosfery. Natychmiast po obmyciu ryby, należy je umieścić w ładowniach niepatroszone lub poddać oczyszczeniu, zasoleniu, ewentualnie przeróbce. Przez cały czas pozostawania na statku ryby powinny być utrzymane w czystości, przy zachowaniu możliwie niskiej temperatury.

2) Instrukcja lokalnych władz sanitarnych (Portowych Urzędów Zdrowia) wydana w porozumieniu z władzami rybackimi określi dokładnie dla poszczególnych typów statków tryb postępowania załogi statków rybackich w odniesieniu do połowu, w szczególności co do:
a) usunięcia zanieczyszczeń natychmiast po wydobyciu ryby na pokład,
b) odrzucenia ryb szkodliwych dla zdrowia,
c) użycia lodu dla chłodzenia ryb,
d) użycia soli dla podsalania i solenia ryb,
e) umieszczenia ryb w ładowniach,
f) sortowania i patroszenia,
g) używania skrzyń i beczek,
h) nieprzekraczalnego czasokresu pozostawania ryby na pokładzie i w ładowniach.
Przed wydaniem instrukcji należy zasięgnąć opinii zainteresowanych czynników gospodarczych i zawodowych.

3) W razie dokonywania na statku sortowania, patroszenia, solenia, chłodzenia, zamrażania i konserwowania ryb, jak też wyrobu tranu i przewozu ryby mrożonej, mają zastosowanie przepisy rozdziałów 3, 4 i 5.

Rozdział 3.

Przepisy Sanitarne dla portów rybackich.

§ 13. 1) Ryby wyładowywane tak ze statków polskich jak też obcych, podlegają kontroli portowych władz sanitarnych.

2) Dokładne przepisy odnośnie sposobu przeprowadzania kontroli oraz wystawiania odpowiednich zaświadczeń określi osobna instrukcja Dyrektora Morskiego Urzędu Zdrowia.

§ 14. 1) Wyładunek ryb ze statków winien odbywać się:
a) w miejscach do tego przeznaczonych,
b) w miarę możności w porze nocnej,
c) przy użyciu odpowiednio przeszkolonego personelu.

2) Zabrania się wyładowywania połowów w miejscach odkrytych, narożonych na działanie czynników atmosferycznych.

§ 15. W portach i przystaniach rybackich, w których brak jest hal wyładunkowych, miejsce wyładunku powinno odpowiadać następującym wymogom:
a) Wyładunek ryb powinien odbywać się w warunkach zabezpieczających ryby przed zanieczyszczeniem, w szczególności piaskiem pochodzącym z ziemi. Wyładunek powinien odbywać się na czystych nadbrzeżach betonowych, drewnianych lub na pomostach, w miarę możności osłoniętych przed działaniem czynników atmosferycznych.
b) Śmietniki, zbiorniki odpadków, ustępy itp. źródła rozwoju owadów i drobnoustrojów chorobotwórczych i gnilnych nie mogą znajdować się w odległości mniejszej niż 20 metrów od miejsca wyładunku.
c) Miejsce wyładunku powinno być utrzymywane w należytej czystości. W szczególności nie mogą się na nim znajdować zanieczyszczenia takie jak: błoto, piasek, pogniecione i popsute ryby, odpadki rybne itp. Ponadto miejsce wyładunku ryb nie może służyć do wyładunku materiałów pędnych jak ropa, oliwa itp., lub innych materiałów, których zapach mógłby się udzielić rybom.
d) Do utrzymywania miejsca wyładunku w porządku i czystości powinien być wyznaczony odpowiedzialny za to stały personel.

§ 16. Hala wyładunkowa powinna odpowiadać następującym wymogom:
a) Powinna być zasłonięta od strony wiatru oraz od strony nabrzeża wyładunkowego oraz posiadać odpowiednią ilość drzwi, a temperatura w okresie letnim nie powinna w niej przekraczać 15° C.
b) Odległość hali wyładunkowej od nabrzeża nie powinna przekraczać 5 metrów.

c) Hala wyładunkowa powinna być zaopatrzona w odpowiednią ilość kranów i hydrantów z dobrą wodą zimną i gorącą.

d) Podłoga w hali wyładunkowej powinna być jednolita, nie śliska, dobrze zmywalna, z odpowiednio urządzonym spadem.

e) Hala powinna posiadać takie oświetlenie naturalne i sztuczne, aby w każdym jej punkcie, zarówno w dzień, jak i w nocy można było odczytać bez przeszkód, zwykły druk gazetowy.

f) Hala wyładunkowa powinna być wyposażona w wystarczającą ilość odpowiednich wózków ręcznych lub mechanicznych do przewozu ryb.

§ 17. Po każdorazowym wyładunku, ściany, podłoga oraz urządzenia hali, jak stoły, wózki, skrzynie itp. powinny być należycie zmyte szczotkami i spłukane zimną wodą bieżącą z hydrantów. Ponadto przynajmniej raz w tygodniu powinny być szorowane ciepłym rozczynem sody.

§ 18. 1) Pomieszczenia i urządzenia do patroszenia, filetowania oraz pakowania ryb, powinny odpowiadać ogólnym przepisom sanitarnym dla zakładów przetwórczych oraz specjalnym przepisom wyszczególnionym w części II. niniejszego rozporządzenia.

§ 19. Lokalne władze sanitarne w porozumieniu z władzami rybackimi po wysłuchaniu opinii czynników gospodarczych i politycznych oraz zawodowych wydadzą instrukcje ustalające wymogi sanitarne w stosunku do następujących czynności:

a) segregowania wyładowanej ryby dla celów kontroli sanitarnej,
b) korzystanie ze skrzynek, beczek i wózków,
c) mycia, czyszczenia i patroszenia ryb,
d) sporządzania filetów,
e) zbierania i usuwania odpadków,
f) opakowania i wysyłki ryby świeżej,
g) sprzątania pomieszczeń i utrzymania czystości, oraz
h) wszelkich innych czynności niezbędnych dla zapewnienia stanu sanitarnego produktów spożywczych.

CZĘŚĆ II. PRZETWÓRSTWO RYBNE

Rozdział 4.

Przepisy sanitarne dla pomieszczeń przetwórni rybnych.

§ 20. 1) Przetwórnie położone w osiedlach mających sieć wodociągowo-kanalizacyjną mogą mieścić się tylko w pomieszczeniach połączonych z tą siecią.

2) Woda używana w przetwórstwie rybnym powinna odpowiadać wymogom stawianym dobrej wodzie do picia.

3) Przetwórnie mieszczące się w osiedlach pozbawionych sieci wodociągowo-kanalizacyjnej, powinny być zaopatrzone we własną dobrą wodę do picia dla ludzi oraz miejscowe urządzenia do usuwania nieczystości.

4) Woda używana w przetwórni korzystającej z własnych urządzeń wodociągowych musi być badana na koszt właściciela (użytkownika) nie rzadziej niż raz na trzy miesiące.

§ 21. Przetwórnie rybne muszą znajdować się conajmniej w odległości 10 metrów od ustępów ogólnych skanalizowanych, połączonych z miejską siecią kanalizacyjną lub miejscową oczyszczalnią ścieków, i conajmniej 20 metrów od ustępów nieskanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników.

§ 22. 1) Pomieszczenia przetwórni powinny być obszerne, należycie oświetlone, dobrze wentylowane, skanalizowane, czyste oraz powinny być zaopatrzone w obfity dopływ wody pod ciśnieniem.

2) Wysokość pomieszczeń produkcyjnych powinna wynosić conajmniej 3 m.

3) a) Ściany i sufit pomieszczeń produkcyjnych, magazynu surowca, magazynów materiałów pomocniczych i magazynu gotowego produktu powinny być wyprawione gładką zaprawą lub sporządzone z innego materiału, dającego się łatwo zmywać, z braku tego powinny być do tej samej wysokości pomalowane jasną farbą olejną.

b) Podłogi pomieszczeń produkcyjnych powinny być szczelne i gładkie, sporządzone z trwałego, nienasiąkalnego materiału z zachowaniem odpowiedniego spadku, umożliwiającego łatwy spływ wody do urządzeń kanałowych lub studzienek ściekowych przy ich myciu i płukaniu.

4) Drzwi przetwórni powinny być szczelne, odpowiednio szerokie i wysokie, tak, aby zapewniały swobodny ruch personelu i środków transportowych w poszczególnych fazach produkcji.

5) Szerokość wszelkiego rodzaju przejść i przejazdów, służących do stałej komunikacji, transportu lub przeznaczonych dla stałej obsługi itp. powinna być zgodna z przepisami § 26 rozporz. z 6. XI. 1946 roku o ogólnych przepisach dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy (DzURP Nr 62, poz. 344). W przejściach tych nie wolno ustawiać skrzyń ani innych przedmiotów.

6) Stosunek powierzchni okien pomieszczeń produkcyjnych do powierzchni podłogi powinien wynosić conajmniej 1 do 8. Okna powinny być szczelnie zamykane i zaopatrzone przejrzystymi szybami, tak aby dawały dobre oświetlenie dzienne, umożliwiające w każdym miejscu pracy czytanie bez trudu zwykłego druku gazetowego. Conajmniej $^1/_3$ powierzchni każdego okna powinna być otwierana. W porze letniej; otwarta część okna powinna być zasłonięte siatkami, przeciw owadom.

7) Oświetlenie elektryczne pomieszczeń produkcyjnych powinno zapewniać odpowiednią ilość światła dla pracy w przetwórni, w zależności od przeznaczenia jej pomieszczeń. Przy pracach wymagających większej dokładności, punkt świetlny powinien znajdować się możliwie blisko pracownika. Całość pomieszczenia powinna być tak oświetlana, aby w każdym jego punkcie można było swobodnie czytać zwykły druk gazetowy.

8) W pomieszczeniach przetwórni powinna być zapewniona należyta wentylacja naturalna lub sztuczna (mechaniczna), czynna w miarę potrzeby przez całą dobę. W pomieszczeniach mieszczących smażalnię kotły do gotowania, autoklawy, piece wędzarnicze itp., powinny znajdować się przewody wentylacyjne ssące, bezpośrednio nad źródłami wytwarzającymi parę, dym i zapachy.

9) Pomieszczenia produkcyjne powinny być należycie ogrzewane, w miarę możności przy pomocy ogrzewania centralnego, przy czym temperatura tych pomieszczeń w porze zimowej powinna w zasadzie wynosić nie mniej niż 10° C. Utrzymanie niższej temperatury jest dopuszczalne jedynie w tych pomieszczeniach, w których wymagają tego procesy produkcyjne i stan surowca. Do każdego pomieszczenia powinna być doprowadzona w wystarczającej ilości woda ciepła, a w wytwórniach marynat i konserw również gorąca para.

§ 23. Przetwórnia powinna posiadać urządzenia zapewniające szybkie usuwanie odpadków i wód ściekowych. Ścieki wgłębione powinny być pokryte metalową kratą. Otwory kanalizacyjne powinny posiadać zamknięcia syfonowe zapobiegające wydobywaniu się wyziewów i robactwa. Ponadto otwory kanalizacyjne powinny być zabezpieczone przed szczurami przy pomocy odpowiednich siatek lub krat.

§ 24. Zasadnicze pomieszczenia przetwórcze, powinny być oddzielone od pomieszczeń pomocniczych jak:

a) magazyn surowca,
b) pomieszczenia dla przygotowania surowca (czyszczenie, mycie),
c) magazyn materiałów pomocniczych (soli, oleju, tłuszczu, mąki, przypraw, jarzyn, octu),
d) magazyn opakowań,
e) magazyn gotowego produktu.

§ 25. 1) Skład surowca powinien być czysty, a jeżeli nie jest ochładzany mechanicznie, powinien posiadać conajmniej ściany, sufit i drzwi izolowane, umożliwiające utrzymywanie ryby w lodzie w temperaturze bliskiej 0° C.
Skład olejów i tłuszczów powinien być chłodzony.

2) Skład materiałów pomocniczych powinien być czysty, suchy, dobrze przewietrzany, o nieznacznych wahaniach temperatury.

3) Skład opakowań powinien być czysty, suchy, o wilgotności powietrza nie wyżej niż 75% stanu nasycenia.

4) Skład gotowego produktu powinien być czysty, suchy, dobrze przewietrzany o wilgotności powietrza nie wyżej niż 75% stanu nasycenia, chłodny o temperaturze wnętrza latem nie wyżej niż 15° C. W składach konserw temperatura nie może spadać poniżej 0 C. Temperatura i wilgotność składu powinny ulegać w ciągu roku jak najmniejszym wahaniom. Skład powinien być zaopatrzony w podkłady drewniane w postaci krat, zapewniających izolację składowanego produktu od podłogi.

§ 26. 1) W pomieszczeniach służących do produkcji zabrania się:
a) siadania na stołach i sprzętach przeznaczonych do przygotowania i przerobu surowca,
b) obnażania przy pracy ciała z wyjątkiem ramion,
c) spluwania na podłogę, a ponadto w przetwórni marynat i konserw palenia tytoniu,
d) chodzenia do ustępów w fartuchach przeznaczonych do pracy i noszenia ich poza miejscem pracy,
e) wpuszczania w czasie trwania pracy osób obcych bez zezwolenia kierownika zakładu,
f) przechowywania przedmiotów i produktów nie potrzebnych w danym dziale produkcji.

2) Pomieszczenia przeznaczone do produkcji nie mogą być używane do spania, wypoczynku, spożywania posiłków itp. i to zarówno w czasie trwania pracy jak i po jej zakończeniu.

Rozdział 5.

Przepisy sanitarne dla czynności przetworstwa rybnego.

§ 27. 1) Stoły używane do produkcji powinny posiadać powierzchnię twardą, gładką i nienasiąkliwą, łatwo zmywalną, o nachyleniu umożliwiającym spływ wody do otworów ściekowych. W przypadku używania na stołach desek wymiennych jak np. do patroszenia i filetowania ryb, powinny one być sporządzone z twardego, gładkiego materiału i utrzymywane w należytej czystości. Deski nie mogą mieć żadnych szpar ani ubytków.

2) Stoły przy pracach mokrych powinny posiadać na krawędziach, przy których stoją pracownicy listwę ochronną wysokości 5 cm, zabezpieczającą pracowników przed ściekaniem wody.

§ 28. 1) Baseny powinny być murowane lub cementowane o gładkich ścianach i dnie z wypalonego cementu bądź też powinny być wyłożone kaflami, przy czym szpary między kaflami powinny być uszczelnione cementem. Baseny drewniane powinny być sporządzone z twardego, gładko heblowanego drzewa i od wewnątrz pokryte gładką i nierdzewiejącą blachą cynkową. Krawędzie i narożniki basenów przy dnie i bokach powinny być zaokrąglone.

2) Baseny używane do mycia i płukania ryb powinny posiadać urządzenia doprowadzające i odprowadzające wodę. Urządzenia te powinny zapewniać płukanie ryby w czystej wodzie bieżącej, oraz dokładne opróżnianie basenu z wody. Woda odpływająca z basenu nie może wylewać się na podłogę.

3) Płuczki mechaniczne powinny zapewniać dokładne wymycie ryby i być łatwo do oczyszczania i odkażania.

§ 29. Surowcem dla przetworów rybnych mogą być tylko ryby świeże i zdrowe, wolne od oznak zepsucia i zmian chorobowych, odpowiadające przepisom sanitarnym dla ryb zdatnych do spożycia i przerobu. Zabrania się przerabiania ryb uznanych za niezdatne do spożycia bądź zdatnych jedynie do natychmiastowego spożycia.

§ 30. Ryby dostarczone do przetwórni powinny być jak najszybciej poddane zabiegom konserwującym lub przerobowi. W wypadku jeżeli nie są złożone w składzie chłodzonym lub okryte lodem, wypatroszenie i wymycie ich powinno być dokonane w czasie nie dłuższym niż 8 godzin latem, a 26 godzin zimą.

§ 31. 1) Po wypatroszeniu, ryby powinny być dokładnie wymyte w czystej bieżącej wodzie tak, aby usunąć z nich śluz, brud, krew i pozostałe kawałki wnętrzności z jamy brzusznej i z zewnątrz ciała. Dopiero po dokładnym wymyciu wolno przystąpić do krajania względnie filetowania ryby.

2) Czynności manipulacyjne surowcem rybnym jak przenoszenie, ważenie itp. powinny być wykonywane w warunkach higienicznych, w czystych opakowaniach oraz w sposób zabezpieczający surowiec przed zanieczyszczeniem. Należy unikać rzucania ryby, niepotrzebnego ugniatania jej, rozrywania i kaleczenia.

§ 32. 1) Czynności przetwórcze powinny być wykonywane starannie oraz w warunkach higienicznych celem zapewnienia możliwie najwyższej jakości produktu.

2) Stoły, sprzęty, naczynia, narzędzia, maszyny, transportery, podłogi i ściany powinny być każdego dnia po zakończeniu pracy oraz ilekroć tego wymaga utrzymanie czystości w przetwórni, oczyszczane przy pomocy ciepłej wody, a w przetwórniach marynat i konserw przy pomocy ciepłej wody i pary.

3) Rękojeść noży i wszelkich innych narzędzi używanych przy czyszczeniu, patroszeniu i soleniu ryb, powinny być gładkie, szczelne, wykonane z materiału nienasiąkliwego o złym przewodnictwie ciepła. Noże te po pracy powinny być wymyte w gorącej wodzie z sodą. Na przechowanie noży i narzędzi należy przeznaczyć specjalne miejsce w bezpośredniej bliskości stanowisk pracy. Przy soleniu ryb należy używać specjalnych narzędzi, tak, aby ręce pracowników nie były narażone na szkodliwe działanie soli.

§ 33. 1) Skrzynki, beczki i inne naczynia używane bądź przy procesach produkcyjnych bądź też dla produktu gotowego powinny być nieuszkodzone, dostatecznie wytrzymałe, i wolne od zanieczyszczeń. Po wielokrotnym użyciu należy je dokładnie wymyć (przy użyciu sody), tak, aby nie pozostawały na nich ślady surowca lub produktu, ani też ślady brudu. Skrzynki używane wielokrotnie powinny być wykonane z desek ze wszystkich stron heblowanych. Beczki powinny być szczelne.

2) Skrzynie oraz wszelkie naczynia służące do przenoszenia ryb, części ryb i odpadków powinny być zaopatrzone w odpowiednie uchwyty lub rękojeści gładkie i wykonane wzgl. pokryte materiałem nienasiąkliwym i dającym się łatwo zmywać.

3) Skrzynie, beczki i inne naczynia, przeznaczone na odpadki, powinny być wykonane z materiału nienasiąkliwego i dającego się łatwo zmywać. Skrzynie służące do przchowania i transportu odpadków powinny być nadto zaopatrzone w pokrywy hermetyczne.

§ 34. 1) W przetwórstwie rybnym wolno używać jedynie soli jadalnej.

2) Tłuszcze i oleje powinny odpowiadać obowiązującym przepisom dla tłuszczów i olejów jadalnych (rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z 21. lipca 1930 r. o dozorze nad wyrobem i obiegiem tłuszczów i olejów jadalnych - DzURP Nr 59, poz. 453).

3) Wszelkie inne domieszki (mąka, ocet, przyprawy pomidorowe, przyprawy korzenne, żelatyna, saletra itp.) powinny mieć cechy artykułów dobrej jakości i być nieszkodliwe dla zdrowia.

§ 35. 1) Dodatkowym sztucznym środkiem konserwującym dopuszczalnym w przetwórstwie rybnym mogą być jedynie, kwas benzoesowy i jego sól sodowa w ilości 0,1 grama na 100 gramów produktu lub inny środek konserwujący, dopuszczony w tym celu przez Ministra Zdrowia.

2) Barwienie ryb i przetworów rybnych z wyjątkiem przetworów ryb dorszowatych jest zabronione. Do barwienia mogą być używane jedynie barwniki nieszkodliwe dla zdrowia, wymienione w rozporządzeniu o barwieniu środków spożywczych (rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej z 7. IV. 1938 r.) lub inne barwniki dopuszczone do tego celu przez Ministra Zdrowia.

§ 36. 1) Opakowania blaszane powinny być czyste, szczelne i bez uszkodzeń. Puszki, z wyjątkiem aluminiowych, winny być dokładnie pobielane cyną lub lakierowane specjalnym lakierem. Blacha nie może zawierać więcej niż 0,1% ołowiu. Pobiała wewnętrzna nie może zawierać więcej niż 1% zanieczyszczeń. Lakier winien być koloru jasnego,

bez smaku i zapachu i nie może wykazywać niekorzystnych zmian powstających pod wpływem temperatury sterylizacji lub w zetknięciu z przetworem zamkniętym w puszce. Lakier nie może zawierać soli metali ciężkich lub innych składników trujących. Tuby metalowe, używane do past rybnych, mogą być tylko wykonane z materiałów nieszkodliwych dla zdrowia.

2) Uszczelki gumowe powinny być wykonane z dobrej, gładkiej i elastycznej gumy, nie zawierającej składników szkodliwych, odpornej na działanie temperatury sterylizacji i nie wykazującej niekorzystnych zmian przy zetknięciu z przetworem zamkniętym w puszce.

Rozdział 6.

Produkcja tranu leczniczego, mączki rybnej, kleju i olejów technicznych.

§ 37. 1) Fabryki tranu leczniczego, mączki rybnej, kleju i olejów powinny posiadać urządzenia dla dezodoracji, chroniące otoczenie przed przykrymi zapachami.

2) Ścieki z fabryk tych produktów powinny być odprowadzane do kanalizacji poprzez własne osadniki zaopatrzone w odtłuszczacze.

§ 38. 1) Do wyrobu tranu leczniczego może być używana tylko wątroba z ryb dorszowatych, tuńczyków, płastug, rekinów i wielorybów. Wątroba powinna być dobrze oddzielona od wnętrzności i przerabiana nie później niż w ciągu dwóch godzin po wyjęciu. Wyjątek stanowią wątroby przeznaczone do przerobu na lądzie. W tym wypadku wyjęte wątroby powinny być dobrze zalodowane i dostarczone do przerobu nie później, niż w ciągu 24 godzin.

2) Zabrania się wyrobu tranu leczniczego:
a) z wątrób ryb w okresie tarła,
b) z wątrób chorych (brązowych), uszkodzonych, zanieczyszczonych itp.

§ 39. 1) Surowcem do produkcji mączki rybnej, kleju i olejów technicznych mogą być odpadki rybne, ryby uszkodzone oraz ryby zakwestionowane pod względem jakości i świeżości, jako nienadające się do przetwórstwa i spożycia dla ludzi.

2) Transport surowca winien odbywać się w czystych, zamkniętych naczyniach lub zbiornikach (kubłach, beczkach, cysternach, itp.) w sposób zabezpieczający je przed zanieczyszczeniem.

3) Przechowywanie surowca powinno odbywać się w sposób zabezpieczający go przed rozkładem i zanieczyszczeniem oraz umożliwiający poddanie surowca przerobowi w kolejności jego dostarczenia.

4) Nie wolno przerabiać na mączkę lub olej jadalny ryb, które zostały przeznaczone do zniszczenia, ze względu na zawarte w nich substancje szkodliwe dla zdrowia.

CZĘŚĆ III.

OPIEKA NAD PERSONELEM
PRZEPISY KOŃCOWE

Rozdział 7.

Opieka nad personelem.

§ 40. 1) W rybołówstwie morskim, w halach władunkowych oraz w przetwórstwie nie wolno zatrudniać osób:
a) dotkniętych chorobami zakaźnymi,
b) będących ich nosicielami,
c) stykających się z zakaźnie chorymi lub materiałem zakaźnym.

2) Personel pracujący bezpośrednio przy patroszeniu i przetwórstwie rybnym powinien być zaopatrzony w świadectwa lekarskie właściwego lekarza urzędowego, ważne na 12 miesięcy i zezwalające na pracę przy artykułach żywności. Niezależnie od tego pracownicy zatrudnieni w przetwórstwie rybnym powinni znajdować się pod stałym nadzorem lekarza zakładowego.

3) W razie wystąpienia objawów choroby zakaźnej bądź też stwierdzenia nosicielstwa zarazków chorób zakaźnych u osób zatrudnionych przy rybach i przetworach, kierownictwo zakładu winno osoby te niezwłocznie usunąć od pełnienia tych czynności. Osoby zatrudnione w przetwórstwie rybnym powinny posiadać czystą odzież oraz przestrzegać wzorowej czystości osobistej. Powinny one być zaopatrzone w czystą odzież ochronną oraz obuwie ochronne, których rodzaj określi dokładnie instrukcja lokalnych władz sanitarnych, zgodnie z postanowieniem § 43 niniejszego rozporządzenia.

§ 41. 1) Niezależnie od przepisów niniejszego rozporządzenia urządzenia i pomieszczenia zakładu pracy powinny odpowiadać wymogom bezpieczeństwa i higieny pracy zgodnie z rozp. z 6. XI. 1946 o ogólnych przepisach dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy (DzURP Nr 62, poz. 344).

2) Niezależnie od innych przepisów, personel patroszalni, filecarni i solarni winien mieć zapewnioną możność częstego i nieskrępowanego obmywania letnią wodą bieżącą rąk z soli i śluzu rybiego, powodujących nadżerki na skórze. Woda ta powinna być doprowadzana do stanowisk pracy.

3) Przetwórnie powinny posiadać urządzenia zabezpieczające pracowników w miejscach stałej pracy przed staniem na mokrej podłodze.

§ 42. 1) Pracodawca powinien zaopatrzyć w odpowiednie ubrania i obuwie ochronne personel zatrudniony:
a) na statkach rybackich przy połowie i przeróbce ryb,
b) przy wyładunku ryb i w halach rybnych,
c) w przetwórniach rybnych, a w szczególności w fabrykach mączki rybnej.

2) Rodzaj ubrania, obuwia, nakrycia głowy, jak też sposoby ochrony rąk od szkodliwego działania soli i śluzu rybiego określi osobna instrukcja, którą wyda Morski Urząd Zdrowia w porozumieniu z władzami rybackimi i morskimi, po wysłuchaniu opinii czynników gospodarczych i zawodowych.

3) Pracodawca powinien zastępować zużyte części garderoby ochronnej nowymi.

Rozdział 8.

Przepisy końcowe.

§ 43. 1) Nadzór nad wykonaniem przepisów niniejszego rozporządzenia sprawują Portowe Urzędy Zdrowia, które jako lokalne władze sanitarne są upoważnione do wydawania instrukcji i zarządzeń porządkowych oraz do czuwania nad wprowadzeniem w życie postanowień niniejszego rozporządzenia.

2) Kontrola sanitarna Portowych Urzędów Zdrowia, obejmuje:
a) sporadyczną kontrolę ryb dostawianych z połowów do zakładów przetwórczych, oraz
b) sporadyczną kontrolę ryb i produktów wysyłanych do spożycia z portów rybackich.

3) Osobna instrukcja Morskiego Urzędu Zdrowia ustali dokładnie tryb postępowania lokalnych władz sanitarnych oraz sposób wydania i ogłoszenia instrukcji wykonawczych.

§ 44. Do transportu ryb w obrębie portów oraz wywozu poza obręb portów stosuje się odpowiednio przepisy zarządzenia i instrukcji Ministra Handlu Wewnętrznego i Ministra Zdrowia z 22. kwietnia 1950 r. w sprawie transportu mięsa i przetworów mięsnych w obrocie krajowym (Dz. Urz. Min. Zdrowia Nr. 9, poz. 70).

§ 45. Winni przekroczenia postanowień niniejszego rozporządzenia porządkowego podlegają karze grzywny do 300 zł i aresztu do dni 7 lub jednej z tych kar, o ile dany czyn lub zaniechanie nie podlega karze surowszej w myśl postanowień ustaw karnych lub przepisów szczególnych. Do orzekania powołany jest terytorialnie właściwy Urząd Morski.

§ 46. 1) Dla istniejących zakładów pracy oraz statków rybackich przepisy niniejszego zarządzenia wchodzą w życie w następującym porządku:
a) w rok po ogłoszeniu: §§ 6, 7. 8. 10, 16, 22, 23,
b) w sześć miesięcy po ogłoszeniu: §§ 18, 20, 21,
c) w trzy miesiące po ogłoszeniu: §§ 11, 15, 27, 34, 38, 42,
d) z dniem ogłoszenia wszystkie pozostałe pozycje.

2) Dla nowopowstałych zakładów pracy i nowozbudowanych statków przepisy niniejszego rozporządzenia wchodzą w życie z dniem ogłoszenia.

3) Dyrektor Morskiego Urzędu Zdrowia na wniosek stron zainteresowanych lub z urzędu władny jest odroczyć w uzasadnionych wypadkach wejście w życie poszczególnych przepisów rozporządzenia albo zwolnić przejściowo zainteresowane strony od stosowania przepisów rozporządzenia niniejszego.

Dyrektor Morskiego Urzędu Zdrowia:
Dr. med. Wł. Jungery

36

KOMUNIKAT

Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej w Gdańsku
z 10. IV. 1951
w sprawie dni przyjęć ludności przez członków Prezydium

Uchwałą z 7. IV. 1951 Nr 12/XXVI/51 Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej w Gdańsku postanowiło zmienić dotychczasowe dnie przyjęć ludności w sprawie skarg i zażaleń przez członków Prezydium i ustalić, że począwszy od 15. IV. 1951, przyjęcia odbywać się będą w godzinach od 11-tej do 18-tej jak następuje:

1. Środy — Ob. M. Wągrowski — Przewodniczący Prezydium
2. Środy — Ob. A. Bigus — Zastępca Przewodniczącego Prezydium
3. Soboty — Ob. St. Marczewski — Zastępca Przewodniczącego Prezydium
4. Poniedziałki —Ob. W. Szeliga — Sekretarz Prezydium
5. Poniedziałki — Ob. T. Kocan — Członek Prezydium.

Za Prezydium Rady Narodowej:
W. Szeliga, Sekretarz Prezydium.

37

OGŁOSZENIE

w sprawie protokółu zdawczo-odbiorczego.

Na podstawie § 73 rozp. Rady Ministrów z 30. V. 1947 w sprawie trybu postępowania przy przejmowaniu przedsiębiorstw na własność Państwa (DzURP Nr 16, poz. 62) oraz zarządzenia Ministra Przemysłu Ciężkiego z 27. X. 1949 Nr. OZ. III./U-50/49 ogłasza się, że sporządzony zostanie protokół zdawczo-odbiorczy następującego przedsiębiorstwa, objętego na własność Państwa:

Chemische Industrie A.-G.,

Przedsiębiorstwo jest fabryką chemiczną, położoną w Gdańsku 4, Kanał Kaszubski, ul. Kujawska 2.

Sporządzenie protokółu zdawczo-odbiorczego nastąpi 21. V. 1951 o godzinie 8.00 w Gdańskich Zakładach Chemicznych PPW, Gdańsk 4, Kanał Kaszubski, Kujawska 2.

Wzywa się właścicieli powyższego przedsiębiorstwa oraz właścicieli składników majątkowych, znajdujących się w powyższym przedsiębiorstwie do stawienia się w czasie i miejscu wyznaczonym do sporządzenia protokółu zdawczo-odbiorczego.

Niestawiennictwo nie wstrzymuje sporządzenia protokółu zdawczo-odbiorczego.

Gdańskie Zakł. Chemiczne: **H. Pogoda**, Nacz. Dyr. Zakładu

OGŁOSZENIE

Na podstawie zgłoszenia unieważnia się zagubione (skradzione) następujące dokumenty:

Actun Paweł — Gdańsk-Suchonino, Mozarta 10 — karta rower. wyd. przez Prez. MRN Gdańsk.

Abraham Paweł — Lębork, ul. Witosa 1, m. 4 — prawo jazdy samochodami kat. II, wyd. przez Prezydium PRN Lębork. 408

Assyngier Marian — Gdańsk, Łąkowa 35, m. 38 — zaśw. II rej. pob. Nr 74956, wyd. przez WKR Gdańsk-Miasto. 404

Brylowski Klemens Gdańsk, Karmelicka 3, m. 4 — karta rower. Nr 9890, wyd. przez Prezydium MRN Gdańsk. 400

Bułakowski Lech — Gdańsk-Wrzeszcz, Barlickiego 15 — karta rower. Nr 3033 wyd. przez Prezydium MRN Gdańsk. 418

Bohusiewicz Kazimierz — Gdynia, 10 Lutego 32 — dowód rejestr. Nr. T 05575 sam. osob. m-ki „Stover Sedina" Nr siln. 41317, Nr podw. 41317 wyd. przez Prezydium WRN Gdańsk. 393

Cisakowski Zdzisław — Sopot, ul. Rokossowskiego 5, m. 3 — ks. wojsk. Nr 0211037, ser. „E", wyd. przez WKR Gdańsk-Powiat. 422

Chowańska Marta — Mały Kack, Bielska 8 — dowód osob. wyd. przez Prezydium GRN Kobylagóra; karta rozpozn. wyd. przez b. władze okupacyjne. 362

Czapski Alojzy — Gdynia-Grabówek, Osada Kolejowa 3, m. 1 — książ. wojsk. Nr 0207183 ser. „A", wyd. przez WKR Gdynia. 402

Damps Jerzy — Zabornia, pow. Gdańsk, Kartuska 15 — ks. wojsk. Nr 0211695 ser. „E" wyd. przez WKR Gdańsk-Powiat; zaśw. stałe Nr 21/D 638 wyd. przez Prezydium MRN Gdynia; wojskowe zezwolenie na prowadzenie pojazdów mechan. kat. II wyd. przez II Brygadę Czołgów. 377

Dąbrowski Zygmunt — Gdańsk-Orunia, iul. kolonia Orka 36 — prawo jazdy kat. III a Nr 0818/50, wyd. przez Prez. MRN Gdańsk. 420

Firma „Wiking" — Gdańsk, Sienna Grobla 16 — dowód rejestr. samoch. ciężar. Nr H 06323 m-ki „Ford" Nr silnika i Nr podwozia nie ustalono, wyd. przez Prez. WRN Gdańsk.

Gorzkowski Bronisław — Gdańsk-Wrzeszcz, Konrada Wallenroda 11, m. 4 — zaśw. wojsk. Nr 729 wyd. przez Prez. MRN Słupsk; karta meldunkowa wyd. przez Prez. MRN Słupsk.

Gachuła Zdzisław — Gdańsk-Oliwa, ul. Westerplatte 19/5 — ks. wojsk. Nr 0337632 ser. "B,, wyd. przez WKR Gdańsk-Miasto. 398

Glazik Benedykt — Sopot, Berka Joselewicza 13 — zaśw. III. rejestr. pobor. Nr 331032 ser. „A", wyd. przez WKR Gdańsk-Powiat. 383

Grajewska Łucja — Wejherowo, Kościuszki 3 — karta rejestr. motocykla Nr 0849 marki „Zündapp" wyd. przez Prez. WRN Gdańsk. 416

Hallmann Feliks — Gdańsk-Wrzeszcz, Migowska 8, m. 1 — tabl. rower. Nr U-01679, wyd. przez Prez. MRN w Gdańsku. 419

Jaroszewicz Bronisław — Gdańsk-Wrzeszcz, Trauguta 57, m 3 — tabl. rower. Nr X:02637 wyd. przez Prez. MRN Gdańsk.

Janus Stanisław — Gdańsk-Nowy Port, Marynarki Polskiej Nr. 7, m. 10 — ks. wojsk. Nr 033603 ser. „B" wyd. przez Gdańsk-Miasto. 399

Jeronim Wiktor — Gdańsk, ul. Chłodna 5, m. 1 — przepustka portowa Nr. 3751 wystaw. przez Kapitanat Portu Gdańsk. 423

Jakubowski Wiktor — Gdańsk-Oliwa, Tatrzańska 8 — ks. wojsk. Nr 0437533 ser. „D" wyd. przez WKR Łódź-Miasto. 368

Karol Jan — Gdańsk, Łąkowa 35, m 38 — zaśw. II rejestr. pobor. Nr 610, wyd. przez WKR Gdańsk-Miasto. 389

Korczak Józef — Gdynia, Zawiszy Czarnego 1 — książ. wojsk. Nr 0993555 wyd. przez WKR Biała Krakowska. 365

Kowalski Kazimierz — Gdańsk-Oliwa, Chłopska 3 — tabl. rower. Nr. U-02223 wyd. przez Prezydium MRN Gdańsk. 387

Konieczny Bogdan — Gdańsk, Kładki 7 — zaśw. III rejestr. pobor. Nr 067857 ser. „A" wyd. przez WKR Starogard. 391

Kozaczuk Józef — Gdańsk-Oliwa, Piastowska 4 — zaśw. II rejestr. pobor. Nr 845 wyd. przez WKR Gdańsk; dowód osob. Nr 4/50 wyd. przez Prezydium GRN Żerocin, pow. Radzyń. 373

Kołaski Henryk — Gdynia, Słowackiego 40 — ks. wojsk. Nr 0286814 ser. „B" wyd. przez WKR Gdynia; książka ubezpieczen. wydana przez Ubezpieczalnię Społ. Gdynia. 375

Kózka Ryszard — Gdynia, Świętojańska 71 — ks. wojsk. Nr 0209418 ser. „A" wyd. przez WKR Gdynia; przepustka portowa Nr 3456 wyd. przez Urząd Morski Gdynia; pośw. obywat. wyd. przez Prezydium MRN Gdynia. 365

Kobylański Jan — Gdynia-Cisowa, Pustki 20 — zaśw. I rejestr. poborowych Nr 906 wyd. przez Prezydium MRN Gdynia; zaśw. rejestr. „SP" wyd. przez Komendę „SP" Gdynia. 371

Kmieć Eugeniusz — Gdańsk-Wrzeszcz, Plac Wybickiego 5, m. 2 — zaśw. I. rejestr. pobor., wyd. przez Prez. MRN Gdańsk.

Kobylińska Antonina — Gdynia, Daszyńskiego 5, m. 6 — dowód osobisty Nr 151/46 wyd. przez Prez. MRN Gdynia. 169

Kulczycka Irena — Sopot, Stalina 875 — Karta Ewakuacyjna Nr 3672 wyd. przez Głównego Pełnomocnika Tymczas. Rządu Narodowego Rzeczyposp. Polskiej we Lwowie. 225

Lademann Gerard — Gdańsk-Wrzeszcz, Rokossowskiego 55 — decyzja o przydziale mieszkania wyd. przez Prez. WRN w Gdańsku. 409

Łakomy Franciszek — Gdańsk-Wrzeszcz, Roosevelta 102 — ks. wojsk. Nr 0345971 ser. „B" wyd. przez WKR Gdańsk-Miasto; tymczasowy dowód tożsam. wyd. przez Prezydium MRN Gdańsk. 373

Mazur Grzegorz — Gdańsk-Olszynki, Modra 1 — książ. wojsk. Nr 0254313 ser. „A" wyd. przez WKR Gdynia; pośw. obywat. wydane przez Prezydium PRN Wejherowo; dowód osob. wyd. przez Prezydium GRN Wejherowo-Wieś. 370

Majusiak Józef — Gdynia-Grabówek, Osada Kolejowa 2/2 — prawo jazdy II. kat. wyd. przez Prez. PRN Wejherowo; ks. wojsk. Nr 0288631 ser. „B" wyd. przez WKR Gdynia; dowód tożsam. wyd. przez Prez. MRN Gdynia. 415

Małachowska Jadwiga — Gdańsk, Rzeźnicka 47 — ks. zakupu P.M.T. wyd. przez Polski Monopol Tytoniowy Gdynia. 379

Maliszewski Zygmunt — PGR Cyganka, pow. Nowy Dwór Gdański — zaśw. wojsk. Nr 1508 wyd. przez WKR Kielce. 33

Osowski Bolesław — Gdańsk-Olszynki, Żarnowiecka 3 — m. 2 — ks. rower. Nr 2891, wyd. przez Prezydium MRN Gdańsk. 388

Obszałek Eugeniusz — Gdynia 3, Marchlewskiego 48 — zezwolenie na prowadzenie pojazdów mechanicz. kat. III a Nr 0026/58 wyd. przez Prezydium MRN Gdynia. 336

Ossowski Ignacy — Kościerzyna, Lipowa 6 — umowa Izby Rzemieśln. Nr 7630 wyd. przez Izbę Rzemieśln. 297

Powichrowski Feliks — Gdańsk-Wrzeszcz, Obrońców Getta Warszawskiego 15 — książ. wojsk. Nr 0338651 wyd. przez WKR Gdańsk-Miasto; karta rozpozn. wyd. przez b. władze okupac.; zezwolenie na prowadzenie pojazdów mechan. kat. II wyd. przez Prezydium MRN Gdańsk; karta rower. wyd. przez Prezydium MRN Gdańsk; przepustka tym. nr. 1039 wyd. przez Stocznię Gdyńską; przepustka tym. nr. 42/5/ wyd. przez Stocznię Gdańską. 363

Piasecki Kornel — Kwidzyn, Konarskiego 5 — tabl. rejestr. Nr EM-0652 motoc. m-ki „DKW" wyd. przez Prezydium WRN Gdańsk. 372

Raczkowski Franciszek — Gdynia, Kilińskiego 12, m. 2 — ks. wojsk. Nr 0255151, ser. „A", wyd. przez WKR Gdynia. 401

Regliński Hubert — Gdynia, Szczecińska 28, m. 4 — ks. wojsk. Nr 0255111, ser. „A", wyd. przez WKR Gdynia. 432

Rychert Klemens — Górne Karczowiska, pow. Elbląg — książ. wojsk. Nr 076016 wyd. przez WKR Gdańsk; dow. osob. wyd. przez Prezydium GRN Żukowo. 301

Stroniawska Józefa — Gdynia, Czerwonych Kosynierów 19 — dow. osob. wyd. przez Prezydium MRN Gdynia; przydział mieszkania wyd. przez Prezydium MRN Gdynia. 392

Szefler Bernard — Elbląg, Poprzeczna 20 — książ. ubezp. Nr 1622 wyd. przez Ubezp. Społ. Gdańsk. 366

Sroka Bolesław — Gdańsk-Wrzeszcz, Partyzantów 35 — zaśw. tymczas. Nr 453/II/47 wyd. przez WKR Gdańsk. 382

Staszewska Katarzyna — Gdańsk-Wrzeszcz, Traugutta 22 — dowód obywat. Nr II O/8/2314/48 wyd. przez Prez. MRN Gdańsk.

Sztuka Roman — Malenin, pow. Tczew — ks. świadczeń lekarskich Nr 2000 wyd. przez Kom. Wojew. M.O. Gdańsk.

Supernat Henryk — Gdańsk-Siedlice, Menonitów 2, m. 4 — zaśw. I. rejestr. pobor. 208 b, wyd. przez Prez. MRN Gdańsk; leg. szkol. wyd. przez Dyr. Szkoły Przemysłu Skórzanego w Gdańsku.

Spółdzielnia Inwalidów z odpow. udz. — Tczew — Karta Rzemieśln. Nr 27, wyd. przez Prez. P.R.N. Tczew. 224

Szarmach Kazimierz — Gdańsk-Orunia, Podmiejska 11c, m. 6 — zaśw. II rej. pob. Nr 1696, wyd. przez WKR Gdańsk. 405

Sliwowska Józefa Anna — Elbląg, Sucha 1 — Karta Rozpoznawcza, wystawiona w Warszawie. 294

Tokarski Jan — Żukowo, pow. Kartuzy — zaśw. rejestr. pobor. wyd. przez WKR Gdynia. 344

Towarzystwo Przyjaźni Polsko-Radzieckiej — okrągła pieczątka Zarz. Oddz. Pow. w Kościerzynie. 385

Trepczyk Anna — Gdańsk-Orunia, Małomiejska 33 — poświad. obyw. wyd. przez Prezydium MRN Gdańsk. 380

Wierciński Antoni — Załęże, pow. Kartuzy — zaśw. rejestr. „SP" wyd. przez Pow. Kom. SP Kartuzy. 381

Wąs Zbigniew — Gdańsk-Duże Olszynki, Ścieżki 17 — tabl. rower. Nr W-0423 wyd. przez Prezydium MRN Gdańsk. 367

Worotyński Józef — Elbląg, Słoneczna 33 — książ. wojsk. Nr 0204773 wyd. przez WKR Elbląg. 303

Zjedn. Budowy Miast i Osiedli — Gdańsk-Orunia, Sandomierska 1 — dow. rejestr. przyczepy Nr 05488 Nr podw. 524 wyd. przez Prezydium WRN Gdańsk. 374

Wawryk Marta — Gdańsk-Wrzeszcz, Wróblewskiego 34 — tabl. rower. U-3860 do karty rower. 2360/49. 403

Weiss Jerzy — Gdańsk-Wrzeszcz, Sienkiewicza 10, m. 5 — przepustka portowa Nr 1375 wystawiona przez Kapitanat Portu Gdańsk—Nowy Port. 410

Węsierski Franciszek, Gniew, Plac Grunwaldzki 17, pow. Tczew — Zaśw. wojsk. Nr 016521, wyd. przez WKR Lidzbark Warmiński; zaświad. rehabilit., wyd. przez Prez. PRN Starogard. 406

Wolska Bogumiła, Gdańsk-Siedlice, Lignicka 1—3 — karta rower. Nr 366/50, wyd. przez Prez. MRN Gdańsk.

Zjednoczenie Budownictwa Miejskiego — Gdańsk, Sandomierska 1 — dow. rejestr. samochodu ciężar. nr. rejestr. A O 7672, m-ki G.M.C. wyd. przez WRN Gdańsk. 421

Adres Redakcji: Prezydium Wojewódzkiej Rady Narodowej w Gdańsku (Gdańsk — Okopowa 5)

Prenumerata roczna wynosi zł 45,—, półroczna zł 24,—, kwartalna zł 15,—. Wpłaty należy wnieść z góry na konto P. K. O. XI-4208/(3). Rachunków za prenumeratę nie wystawia się.

Ceny ogłoszeń: Zł 240,— cała strona, zł 210,— 3/4 strony, zł 165,— — 1/2 strony zł 90,— — 1/4 strony, zł 60,— — 1/8 strony. Groszy 90 za 1 wyraz. Drobne ogłoszenia (o zagub. dokum.) zł 9,— — ryczałt. Ogłoszenia tabelaryczne i cyfrowe — 50 % drożej.

Wnioski ogłoszeń przyjmuje się od godz. 10—12 w pokoju Nr 12, telefon 319-41—48, wewn. 222.

Cena 2 zł 40 gr

ODBIORCA:

G.Z.G. 1336. 880. 27.IV.51. 11.V.51. W-2-13587.